

Juillet

Menu végétarien

Menu à thème

Restaurant scolaire de Malville

L'Espace Étoilé

MENU du mois

Provenance des produits :
Producteurs locaux et bio

Les produits laitiers bio / la ferme de la tomière Fay de Bretagne
Les fruits et légumes bio / Utile à MALVILLE
Les Pommes et poires bio / la Brière Missillac
Les Œufs bio / la ferme de Champoulain Besné
Les produits laitiers / Rennes
La viande fraîche et bio / la terre à l'assiette Puceul
Le pain bio / Perlinpin pain à Bouvron

Lundi 01

Taboulé
Beignet calamars
Ratatouille
Yaourt/fruits

Mardi 02

Salade verte
Hachis lentilles
Fromage
Fruits

Jeudi 04

Crêpe fromage
Sauté de bœuf
Carotte vichy
Compote de pomme

Vendredi 05

Pique-Nique

Lundi 08

Friand fromage
Haricot vert
Jambon fumé
Bananes

Mardi 09

Salade composée
Sauté de poulet
Duo carotte

Mercredi 03

Pique-nique

Mercredi 10

Pique-nique

Jeudi 11

Melon
Paupiette de veau chorizo
Coquille
Yaourt fruits

Vendredi 12

Concombre crème
Poisson épinard
Panna cotta Maison

Lundi 15

Salade verte emmental
Chili con carné
Yaourt aromatisé

Mardi 16

Salade carotte
Boudin blanc
Purée de pomme
Tartelette fraise Maison

Mercredi 17

Pique-Nique

Jeudi 18

Tomate mozza
Pilon poulet
Légumes semoule / bananes

Vendredi 19

Pomelos
Sauté de veau
Haricot vert
Liégeois vanille

Lundi 22

Carotte pomme
Cordon bleu
Purée pomme de terre
Yaourt chocolat

Mardi 23

Pique-Nique

Mercredi 24

Salade concombre
Tomate farcie/riz
Salade de fruits
Maison

Jeudi 25

Taboulé
Sauté de poulet
Carotte à la crème
Fromage sucré

Vendredi 26

Melon
Poisson pané
Gratin courgette
Banane chocolat Maison

Lundi 29

Salade tomate
Haricot vert milanais
Mousse chocolat

Mardi 30

Salade verte emmental
Pâtes carbonara
Liégeois chocolat

Mercredi 31

Pique-Nique

